ETLİ ENGİNAR DOLMASI

4 adet enginarın sert dış yaprakları ve saplarını kesin, çanak kısmına ulaşmak için ortasındaki yaprakları dikkatlice çıkarıp, bir kaşık ile içini oyun. İçindeki tüylü kısmı tamamen temizledikten sonra enginarlara limon sıkıp, kararmamaları için bol limonlu, tuzlu suda bekletin.
450 gram soğanla birlikte kavrulmuş kıymaya, tercihinize göre ince kıyılmış maydanoz ekleyin. 1 avuç cevizi elinizle kırarak, 3 diş sarımsağı da ezerek içine ekleyin. Tuzunu ve biberini kontrol ettikten sonra harcı, oyduğunuz enginarların ortasındaki boşluğa doldurun.
Sosu için bir kaseye 200 ml domates püresi, 2 çorba kaşığı biber salçası, 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 4 dal taze kekik, 1 çorba kaşığı köfte baharı, 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber, tuz ve karabiber koyup, karıştırın.
Son olarak üzerine 1 litreye yakın sıcak su ekleyin. Tüm bu sosu, tencereye dizilmiş enginarların üzerine gezdirin. Yaklaşık 40 dakika, en ucundaki yaprağı çektiğinizde rahatça kopuncaya kadar, orta ateşte pişirin.

© lezzetler.com tarif no:122870 • adı:Etli Enginar Dolması • gönderen:onbaşının kızı • indirme tarihi:06.05.2024 - 21:39